



Il cappelletto di Imola

I Cappelletti (caplét), sono il primo per eccellenza della Romagna. Così chiamati per la loro forma a cappello. I Cappelletti in brodo sono il piatto forte per le feste come il Natale, nei matrimoni e per le ricorrenze più importanti. Una ricetta nel cuore di tutti gli imolesi, tanto che ogni famiglia ha la sua ricetta personalizzata che difende orgogliosamente. I Cappelletti Imolesi sono un po' più grandi dei tortellini, ma più piccoli dei tradizionali cappelletti Romagnoli, così come la sfoglia è appena più spessa dei tortellini bolognesi, ma più sottile rispetto ai Cappelletti Romagnoli. Da un vecchissimo nappo, il disco rotondo utilizzato per ritagliare la sfoglia, di una antica famiglia imolese è stato rilevato il diametro che è esattamente di 4 cm: è questa la misura ufficiale del quadretto di pasta del cappelletto imolese. Però la forma attuale in uso a tutte le famiglie è il quadretto di 3,5 cm. di lato eliminando così lo sfrido di pasta che una volta veniva utilizzato per fare i malfattini. Quindi la rivendicazione della ricetta imolese è un quadretto di 3,5 cm. di lato. Le *ardore* imolesi, per programmare la preparazione dei Cappelletti, calcolano approssimativamente che per un uovo di pasta occorrono circa 100 g di ripieno. Quasi sempre rimane un po' di pasta che solitamente viene usata per fare strichetti o malfattini, altri piatti della tradizione.

La ricetta è stata depositata presso la Camera di Commercio di Bologna.

La ricetta, rigorosamente in brodo:

Pasta fresca all'uovo: 250 g di farina frumento tenero 00;

250 g di semola rimacinata di grano duro; 5 uova medie tuorlo rosso (300 g).

Ripieno Cappelletti Imolesi:

300g di braciola lombo maiale con osso;

250g di petto di cappone;

200g di mortadella Bologna IGP;

300g di formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi;

3 tuorli;

noce moscata q.b.;

olio di oliva extra vergine q.b.;

sale e pepe q.b.

Brodo di cappone:

mezzo cappone allevato a terra;

1 pezzo di punta di petto o doppiore;

1 osso spugnoso;

1 carota;

1 gambo di sedano con le foglie;

mezza cipolla dorata;

1 foglia di alloro;

sale q.b.